

Bloc-notes gourmand

Nouveautés, événements, activités éphémères... Chaque semaine, le cahier Plaisirs vous fait part d'actualités gourmandes à ne pas manquer.

KIM RENAUD-VENNE
COLLABORATION SPÉCIALE

Les restaurants du Québec se démarquent encore une fois cette année par leur impressionnante carte de vins. Pas moins de 25 établissements se trouvent sur la liste des gagnants du Wine Spectator Restaurant Awards 2022, qui récompense annuellement à travers le monde les restaurants ayant des sélections de vins réfléchies, variées, et de haute qualité tout en veillant à ce qu'elles soient en adéquation avec la conception du menu.

Trois niveaux de prix sont décernés : Award of Excellence, Best of Award of Excellence et Grand Award, la plus haute distinction. Le bistro Le coureur des bois, situé à Belœil, en Montérégie, remporte de nouveau un Grand Award, honneur qui lui revient depuis 2018 en raison notamment du développement exceptionnel de sa carte de vins comportant plus de 4000 sélections. Bien que certains restaurants québécois se fassent remarquer depuis des années, d'autres sont récompensés pour la première fois ou ont réussi à atteindre un tout nouveau rang. Tour d'horizon de quatre récents gagnants à découvrir ou à redécouvrir.



Chez Muffy
Lauréat d'un Best of Award of Excellence, ce restaurant de l'Auberge Saint-Antoine situé dans la ville de Québec, dans un bâtiment historique de 1822, épouse le concept de la ferme à la fourchette avec une cuisine locale et respectueuse des produits de saison. Sa carte des vins contient plus de 750 sélections en provenance de 14 pays. Parmi les 7000 bouteilles se trouvant dans sa cave à vins, nombreux sont des vins de garde et d'importations privées. Des sommeliers disponibles sur place garantissent un accord mets et vins pour une « expérience bistronomique » !
saint-antoine.com/fr/chez-muffy

Restaurant Le Fougasse
À Sorel-Tracy, en Montérégie, Le Fougasse valorise depuis 1998 une cuisine du marché, à la fois actuelle et d'inspiration méditerranéenne. À l'honneur, l'huile d'olive, utilisée par ailleurs dans la confection du pain provençal qu'est la bien-aimée fougasse ! Deux fois détenteur d'un Award of Excellence en 2020 et 2021, l'établissement qui posséderait « la plus grande cave de la région », régulièrement remplie d'importations privées, reçoit cette année un Best of Award of Excellence. Ses soirées de dégustation de vins sont un excellent moyen de faire des découvertes grâce à une équipe experte.

Leurs vins coup de cœur

Chez Muffy. Kikelet Tokaji Hárslevelű Lónyai. Ce vin d'importation privée du domaine Kikelet Pince est composé à 100 % de Hárslevelű, cépage indigène du Tokaj, en Hongrie. Pour Thierry Fournier, sommelier de ce restaurant, « il déploie d'étonnants arômes floraux soutenus par un corps surprenant. Idéal pour dévoiler les amateurs de sauvignon blanc, plus riche ».

JJacques. Bulles de Comptoir #8 Stilleben. Raffiné et festif, ce champagne biologique du domaine Charles Dufour, avec son profil acidulé et frais, s'harmonise à merveille avec les

